



Branschorganisationen
för dagligvaruhandeln

Diarienummer: Dnr 2026/01572

Inskickat: 2026-05-15

Ansvarig tjänsteman: Mona Lauermann Orheden

Från:

Svensk Dagligvaruhandel

Till:

livsmedelsverket@slv.se

Remissvar – Kontrollwiki, förslag till ändringar av sidorna ”Lokaler och utrustning” samt ”Hantering och förvaring” dnr 2026/01572

Svensk Dagligvaruhandel är branschorganisationen för dagligvaruhandeln i Sverige. Våra medlemsföretag är Axfood AB, City Gross AB, Coop Sverige AB, ICA Sverige AB, Lidl Sverige KB och Livsmedelshandlarna. Tillsammans står vi för drygt 95 % av dagligvaruhandeln i Sverige, med butiker över hela landet. Dagligvaruhandeln sysselsätter runt 95 000 personer, varav en tredjedel är unga (15–24 år).

Svensk Dagligvaruhandels remissvar

Svensk Dagligvaruhandel tackar för möjligheten att inkomma med synpunkter.

Svensk Dagligvaruhandel har tagit del av förslaget och ser positivt på att frågan om hantering av livsmedel utomhus förtydligas i Kontrollwiki. Det är också positivt att texten tydliggör att verksamhet kan bedrivas utomhus och samtidigt utgöra en del av en befintlig anläggning.

Vi anser dock att avsnittet om hantering av livsmedel utomhus behöver förtydligas och struktureras ytterligare för att minska risken för varierande tillsynstolkningar. Framför allt behöver rutinen tydligare skilja mellan olika typer av utomhusverksamhet, eftersom dessa medför olika hygieniska risker och därmed olika behov av kontrollåtgärder.

Under rubriken ”Lokaler och utrustning” anges försäljning av frukt och grönsaker direkt utanför butiksloken som exempel på verksamhet som bedrivs utomhus och som kan vara en del av samma anläggning. Vi saknar däremot motsvarande resonemang i det föreslagna tillägget under ”Hantering av livsmedel utomhus”. Svensk Dagligvaruhandel önskar därför att texten kompletteras med exempel eller skrivningar som uttryckligen omfattar utomhusförsäljning av frukt och grönsaker i direkt anslutning till butik.

Det bör även tydliggöras att denna typ av verksamhet skiljer sig från hantering av oförpackade temperaturkänsliga livsmedel, där krav på hygienzoner, skyddsutrustning och ombyte kan vara mer relevanta. Som texten nu är utformad finns en risk att rekommendationer och krav avsedda för mer riskfylld livsmedelshantering tolkas som generellt tillämpliga även vid enklare försäljning av frukt och grönsaker utomhus eller vid torghandel.

Vi ser också ett behov av att förtydliga avsnittet om arbetskläder och förflyttning mellan inomhus- och utomhusdelar av anläggningen. Formuleringen om att kläder bör bytas eller skyddas kan annars uppfattas som ett generellt krav även i situationer där personal bär ordinarie arbetskläder och endast tillfälligt går in i butiken, utan att vistas i hygienområde eller hantera känsliga livsmedel.

För personal som säljer frukt och grönsaker utomhus sker normalt inget byte av arbetskläder i praktiken. Vi anser därför att det bör framgå tydligare när rekommendationer om ombyte eller skydd av kläder är avsedda att gälla, exempelvis vid inträde i hygienområde eller vid hantering av oförpackade temperaturkänsliga livsmedel. Ett sådant förtydligande skulle minska risken för olika tillsynstolkningar och bidra till en mer enhetlig tillämpning.

Vi föreslår därför att avsnittet kompletteras med ett särskilt stycke om utomhusförsäljning av frukt och grönsaker i anslutning till butik, där risknivå och tillämpning av hygienkrav beskrivs tydligare.

Svensk Dagligvaruhandel föreslår även att rutinen kompletteras med ett eget avsnitt om tillagning och servering av livsmedel utomhus, exempelvis vid grillning, kampanjer eller tillfälliga aktiviteter i anslutning till butik. Utomhusmiljön medför särskilda hygieniska risker som behöver hanteras tydligt i vägledningen.

Det bör bland annat framgå information om:

- hantering av livsmedel utomhus vid tillagning och servering,
- ändamålsenliga arbetsytor och utrustning som möjliggör att råa och tillagade livsmedel hålls åtskilda även utomhus,
- att tillagningsutrustning ska vara lämplig för livsmedelshantering, lätt att rengöra och placerad så att kontaminering från omgivningen förebyggs,
- nödvändig mätutrustning som ska finnas tillgänglig,
- lämpliga arbetsredskap för säker livsmedelshantering,
- behov av fysiskt skydd, exempelvis överbyggnad, skärmar eller liknande som skyddar livsmedel mot damm, insekter och annan yttre påverkan,
- serveringsytor och utrustning som är lätta att hålla rena och anpassade för utomhusmiljö,
- lämpliga förvaringslösningar för tillagade livsmedel i väntan på servering, samt
- ändamålsenlig kylförvaring.



Vi bedömer att sådana förtydliganden skulle bidra till ökad tydlighet, bättre förutsägbarhet i kontrollen och en mer enhetlig tillämpning mellan olika kontrollmyndigheter.

Hälsningar

Mona Lauermann Orheden